

The background image shows two champagne flutes filled with sparkling wine, with a cork lying on the surface in front of them. A bucket is partially visible in the background. A white text box is overlaid on the left side of the image.

Epyca[®] Classique ML-Stop
Geolife technology

 **SWISS
MADE**

**Per vini
spumanti senza
fermentazione
malolattica in
assenza di
solfitazione**

Bioma[®]
Nature technologized.

Epyca Classique ML-Stop

Il Kit Epyca Classique ML-Stop è formato da 5 diverse formulazioni di tannino estratto da semi d'uva: **Epyca 1** per la vinificazione, **Epyca ML-Stop A e B** per l'inibizione della partenza della fermentazione malolattica, **Epyca 2** per l'affinamento, **Epyca 3** per l'imbottigliamento.

Dosaggi

Epyca 1 Classique: 50 ml/hl di mosto da trattare.

Epyca ML-Stop A: 50 ml/hl di vino da trattare.

Epyca ML-Stop B: 50 ml/hl di vino da trattare.

Epyca 2 Classique: 50 ml/hl di vino da trattare.

Epyca 3 Classique: 50 ml/hl di vino da trattare.

Esempio di protocollo dimostrativo per 20hl vino spumante senza fermentazione malolattica.

1. Conferimento uve.
2. Pressatura uve.
3. Debourbage (sfecciatura mosto).
4. **Aggiunta di 1 litro di Epyca 1 Classique sul mosto defecato.**
5. Fermentazione alcolica (controllo temperatura, alcol, zuccheri, ph).
6. Travasi e/o filtrazione.
7. Inibizione fermentazione malolattica: **Aggiunta di 1 litro di Epyca ML-Stop A e 1 litro di Epyca ML-Stop B.**
8. Travaso e/o filtrazione.
9. **Aggiunta di 1 litro Epyca 2 Classique.**
10. Affinamento e lavorazioni di stabilizzazione.

Produttore: BIOMA SA, Quartino, Svizzera. **Distributore:** BIOMA ITALIA SRL, Viale Monte Santo 1/3, 20124 Milano T: 347 407 2227, info@bioma.com, bioma.com.

11. Rifermentazione presa di spuma (metodo classico e charmat-martinotti).
12. Affinamento e stabilizzazione (metodo classico e charmat-martinotti).
13. **a)** Pre-imbottigliamento (charmat-martinotti): **Aggiunta 1 litro di Epyca 3 Classique** 24 ore prima dell'imbottigliamento a monte della eventuale filtrazione finale.
b) Sboccatura (metodo classico) **aggiunta 1 litro di Epyca 3 Classique.**
14. Imbottigliamento.

Questo protocollo, frutto delle esperienze enologiche di Bioma con Epyca, maturate dal 1994 in poi presso aziende vitivinicole, è da considerarsi indicativo e non vincolante. Le conoscenze e la professionalità dell'enologo dell'azienda interessata all'applicazione, troveranno nel servizio tecnico Bioma un partner affidabile. Infatti, durante tutte le fasi operative Bioma svolge la sua attività con i responsabili dell'azienda cliente, per definire insieme le soluzioni più appropriate ai problemi dell'organizzazione e condividere un bagaglio di esperienze e conoscenze comuni.

Prodotto per uso enologico.

In ottemperanza ai: Regolamento (CE) N. 606/2009, Allegato 1A punto 25, Codex Alimentarius OIV e OIV Practices (Art. 2.1-2.1.7-3.2-3.2.6). Epyca è fatto con Tannini Enologici (OENO 6/2008 e OENO 352/2009 F-COEI-1-TANINS/INS.181) ottenuti da complessi polifenolici naturali estratti dai semi dell'uva (*Vitis vinifera*).

Utilizzabile in vini biologici e NOP.

Conforme al Regolamento CE N. 834/2007 – RUE 203/2012 e al Regolamento americano NOP ("Made with...").